

Утверждаю:  
директор МОУ ИРМО  
«Столбовская НОШ»  
И.В.Керберг



**Программа производственного контроля**  
**организации питания обучающихся**  
**МОУ ИРМО «Столбовская НОШ»**  
**на 2020-2021 учебный год.**

**Задачи производственного контроля.**

*Контролируется:*

- Правильность оформления сопроводительной документации;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения готовой продукции;
- Исправность холодильного оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров работников пищеблока;
- Дезинфицирующие мероприятия.

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся.**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения	1 раз в год	Заведующий хозяйством	Акт готовности к новому уч. г.
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Протоколы заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Председатель комиссии	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование	Ежедневно, 2 раза в неделю	Заведующий хозяйством	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Бракеражный журнал
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Буфетчица	Бракеражный журнал

7	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
8	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
9	Соответствие рациона питания обучающихся 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание,	Акт проверки
10	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Отв. за питание	Акт проверки
11	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Мытьё рук	Ежедневно	Дежурный учитель, классные руководители	
12	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	секционные раковины	1 раз в неделю	Буфетчица	Акт проверки
13	Проверка организации эксплуатации холод. оборудов.	Пищеблок	Ежеквартально	Заведующий хозяйством	Акт проверки

14	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	фельдшер закреплённый за организацией	
15	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, Родительский комитет	Акты проверки
16	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз ТБО, ЖБО	В течение года	Заведующий хозяйством	Акт проверки